



Франсуаза Лавье, президент Ассоциации производителей трюфелей в Бургундии



Наш путь лежит в Дижон — столицу Бургундии, чтобы своими глазами посмотреть, как собирают легендарные трюфели, придающие неповторимый аромат многим французским блюдам.

Пейзаж Бургундии другой — более равнинный. Мы подъехали к Дижону в проливной дождь. Сразу стало промозгло, как бывает поздней осенью. Хорошо что президент Ассоциации производителей трюфелей мадам Лавье встретила нас горячим кофе с круассанами. Рядом на салфетке лежали настоящие «живые» трюфели, похожие на маленькие черные сосновые шишки.

В Бургундии трюфели собирают с сентября до декабря. Грибы созревают в течение шести месяцев: появляются весной, зреют летом, и им требуется много влаги и тени. (Помимо бургундского трюфеля существуют еще знаменитый перигорский и белый трюфель, растущий в Италии.)

Этим летом почти не было дождей, и трюфелей неурожай. Тем не менее мы надеваем резиновые сапоги, куртки и едем в лес. Наш сопровождающий Патрик Декам — большой дока в сборе трюфелей. С ним — две маленькие белые собачки. Высокогорные терьеры Игорь и Роксана специально адресированы на поиск этих грибов. В лесу, который Патрик арендует для сбора трюфелей, собаки должны сначала побегать, только потом они начинают искать.

Среди дубов, сосен и орешника уже похозяйничали кабаны — большие любители трюфелей. Красноватая глинистая земля, щедро сдобренная камнями, перекопана так, будто здесь искали клад. И хотя сбор трюфелей без лицензии запрещен, для кабанов это не указ. Раньше за этими грибами вообще часто ходили не с собаками, на которых у крестьян просто не было денег, а со свинками. Пока поросенок подрастал и набирал вес, его использовали и для поиска трюфелей. Но дикие кабаны не единственные враги трюфелей. В сезон сбора в лесах появляются браконьеры. Пока Патрик рассказывает об этом, собаки начинают рыть: Роксана — лапкой, Игорь — носом. Патрик помогает, осторожно руками и двузубой вилкой разгребая землю. Мицелии трюфелей вырастают на корнях деревьев, очень важно не повредить их. «Роксана, покажи мне, где гриб, я не вижу». Роксана роет дальше, и у Патрика на ладони — маленький черный камушек. Он очищает его от земли, и мы видим трюфель. Собаки получают по сухарику в качестве вознаграждения. После этого ямку нужно засыпать и прикрыть листьями. Следующий трюфель оказался уже покрупнее — больше грецкого ореха. Иногда собаки находили половинку трюфеля, оставленного кабаном.

Внутри черный трюфель совсем не черный, а бежево-шоколадный с белыми прожилками, если спелый, а если неспелый — то белый и без аромата. Чтобы найти шесть трюфелей, мы проплутали по лесу полтора часа. Устали все, особенно собаки. Их отвлекали посторонние запахи — других грибов, животных, птиц. Охотничью собаку из-за этого, например, нельзя натренировать на поиск трюфелей, она побежит за дичью.

С середины 80-х годов в Бургундии появились искусственные плантации трюфелей. Несколько десятков профессионалов, объединившись, арендовали полтора гектара земли, особым способом ее обрабатывали и посадили молодые деревья, на корнях